



2014 Weißer Burgunder trocken

Nussig, absolut glaubwürdiger Burgundercharakter der mit seiner animierenden Säure, filigran und doch körperreich im Glas steht.

Man kann ihn auch einfach unkompliziert nennen, der einem aus dem Glas heraus anlacht, egal welche Laune Sie ihm gerade entgegen bringen.



BODEN

20% Ton 80% Kalk



LAGE

Frankweiler Kalkgrube



LESE

Anfang Oktober wurde selektiv, nur gesundes Traubenmaterial geerntet.



ERTRAG

75 hl/ha



AUSBAU

Nach der schonenden Traubenpressung wurde der frische Most leicht vorgeklärt. Die alkoholische Gärung fand gekühlt im Edelstahl statt, wo der Wein bis zur Füllung auf der Vollhefe lagerte.



LAGERFÄHIGKEIT

Sofortiges Genießen



GENUSS

Gastronomischer Begleiter als Terrassenwein zu leichter Sommerlicher Küche. Thaiändische Küche, Fisch- sowie leicht gewürzte Fleischgerichte.



TRINKTEMPERATUR

ca. 8-10°C

Alk. 12,45%

RZ 6,5 g/l

SR 6,4 g/l